Bedienungsanleitung

Reiskocher 17 0900 00 00

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen hochwertigen elektrischen Reiskocher/Dampfgarer entschieden haben. Dieses Produkt ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Bitte beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!

Die Bedienungsanleitung bitte aufbewahren!

D

Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise **vor** der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch!
2. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
3. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
4. Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
5. Fassen Sie weder den Reiskocher noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
6. Wir empfehlen, grundsätzlich keine Steckdosen zu benutzen, mit der bereits andere Geräte betrieben werden.
7. Betreiben Sie den Reiskocher/Dampfgarer nur unter Aufsicht und benutzen Sie ihn ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. **Achtung: Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß und Dampf entweicht!**
8. Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie deshalb Kinder von Elektrogeräten fern.
9. Stellen Sie den Reiskocher/Dampfgarer auf eine nicht brennbare, ebene und stabile Oberfläche, nicht in die Nähe von heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen, sowie außer Reichweite für Kinder. Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben dem Reiskocher/Dampfgarer.
   Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei:
   – Störungen während des Betriebes,
   – jeder Reinigung
   Bitte ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung, sondern am Stecker selbst! Lassen Sie die Anschlußleitung nicht herunterhängen.

10. Benutzen Sie keine brennbaren, ätzenden und alkalischen Materialien in der Nähe des Gerätes.
11. Bitte tragen oder verschieben Sie den Reiskocher/Dampfgarer nicht, solange er in Betrieb ist.
12. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker **nie** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bitte reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
13. Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Vermeiden Sie, dass das Kabel gequetscht oder geknickt wird, sich an scharfen Kanten scheuert oder Kontakt zu warmen Oberflächen hat. Sollte das Kabel beschädigt sein oder werden, muss es in jedem Fall durch einen Fachmann ersetzt werden.
14. Bitte benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen oder es heruntergefallen ist.
15. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren!

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Bitte lesen Sie zuerst diese Gebrauchsanweisung sowie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Nun gründlich mit einem weichen Tuch (ggf. leicht angefeuchtet) abwischen. **Achtung: beim Reinigen keine scharfen Flüssigkeiten oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden,** danach ggf. abtrocknen. Der innere Metalltopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden; der Gareinsatz sowie der Messbecher sollten von Hand gespült werden, um Beschädigungen zu vermeiden.

D

KÜCHENPROFI

Inbetriebnahme

- Überprüfen Sie, dass die Netzspannung und die Stromart mit den Spannungsangaben auf dem Gerät übereinstimmen.
- Stellen Sie den Reiskocher/Dampfgarer auf eine geeignete Oberfläche (keine Metalloberfläche, keine Textilien etc.).
- Achten Sie darauf, dass der Kondenswasserbehälter rückseitig am Gerät, unterhalb der Deckelbefestigung, **immer** eingesetzt ist!

Reis kochen/Vorbereitungen

- Messen Sie die gewünschte Menge Reis mit dem beiliegenden Messbecher ab. Jetzt den Reis in einem separaten Topf oder Schüssel auswaschen, bis das Wasser klar wird.
  1 Messbecher Reis entspricht ca. 125g (ca. 1 – 2 Portionen).
- Gießen Sie zuerst immer das Wasser in den Topf. Die Markierung im Innern des Topfes ist eine Standard- Empfehlung; Sie können die Wassermenge aber nach Ihrem persönlichen Geschmack verändern. In keinem Falle jedoch über die max. Markierungen (8 Cup) einfüllen!
- z.B.: bei 2 Messbechern Reis, dies ist die Mindestmenge, füllen Sie Wasser bis zur Markierung 2 Cup ein! Verfahren Sie mit den übrigen Maßen (3, 5, 6, 8 Messbecher/Cups entsprechend!

  3 Messbecher Reis = Flüssigkeit einfüllen bis **3 Cup**
  4 Messbecher Reis = Flüssigkeit einfüllen bis **4 Cup**
  5 Messbecher Reis = Flüssigkeit einfüllen bis **5 Cup**
  6 Messbecher Reis = Flüssigkeit einfüllen bis **6 Cup**
  8 Messbecher Reis = Flüssigkeit einfüllen bis **8 Cup**

  Geben Sie nun den ausgewaschenen Reis zum Wasser hinzu.

- Beim Kochen von original chinesischem **Congee**, dem englischen **Porridge** oder **Risotto** verwenden Sie folgende Tabelle:

	Wasserstandsanzeige	
Reis (Messbecher)	**Congee/Porridge**	**Risotto**
1/2	2	
3/4	3	
1	4	
1 ½		3 Cup
3		6 Cup
4		8 Cup

Oder benutzen Sie nur den mitgelieferten Messbecher für Flüssigkeit **und** Reis und arbeiten mit folgenden „Verhältnissen":

normaler Reis	**1 : 2**	**= 1 MB Reis + 2 MB Flüssigkeit**
Risotto	**1 : 4**	**= 1 MB Reis + 4 MB Flüssigkeit**
Congee/Porridge Reisbrei	**1 : 8**	**= 1 MB Reis + 8 MB Flüssigkeit**

- Wischen Sie nach dem Einfüllen den Topfrand sorgfältig ab und stellen Sie ihn in den Reiskocher/Dampfgarer. Vergewissern Sie sich, dass der Kondenswasserbehälter eingesetzt ist.
- Schließen Sie jetzt den Deckel, bis er hörbar einrastet. Andernfalls wird das Ergebnis beeinträchtigt.
- Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose (230 V Wechselstrom/50 Hz). Ein Signal ertönt und im Display erscheint „**88**" und alle Kontrolllampen leuchten auf. Sobald die Kontrollleuchten erloschen sind, erscheint im Display „— —„ und der Reiskocher/Dampfgarer ist nun einsatzbereit.

Timer - Taste

- Mit dieser Taste können Sie die Zeit einstellen, nach deren Ablauf der Kochvorgang starten soll. Die Einstellung reicht von 2 – 15 Stunden.
- Jeder Druck auf die Taste zählt 1 Stunde mehr. Haben Sie hier eine Einstellung vorgenommen, drücken Sie anschließend eine der folgenden Funktionstasten:

  Reis/rice **Risotto** **Suppe/soup**

  Sie hören einen Signalton und die Lampe beginnt entsprechend der Einstellung zu blinken.
- Beträgt die Restzeit nur noch eine Stunde, beginnt das System die Zeit rückwärts zu zählen. Nach Ablauf der Zeit hören Sie einige Signaltöne und der Reiskocher startet das gewählte Programm (**Reis – Risotto – Suppe**); die jeweilige Kontrollleuchte ist an!
- **Vorsicht:** Nach Beendigung des Kochvorganges kann beim Öffnen des Deckels heißer Wasserdampf entweichen!

Funktionstaste „Reis/rice"

- Diese Einstellung gart den Reis etwas länger, aber dafür sehr schonend.
- Ist der Reiskocher an das Stromnetz angeschlossen, der Topf gefüllt und der Deckel gut verschlossen, drücken Sie die Taste Reis/rice, die Kontrollleuchte für „**Reis**" im Anzeigenfeld leuchtet auf und im Display erscheint das Symbol „**—**„
- Sobald leichter Dampf aus dem Reiskocher/Dampfgarer austritt, wird der Reis für 14 Minuten gegart. Im Display erscheint die Zahl **14** und das System zählt die Minuten nun rückwärts.
- Ist der Garvorgang beendet, leuchtet die „**Warmhalten/keep warm**" Kontrollleuchte auf, Sie hören einige Signaltöne und im Display erscheint das Symbol„**b**"
- Sie können jetzt den fertig gekochten Reis entnehmen, indem Sie vorsichtig den Deckel öffnen. Als weitere Möglichkeit können Sie den Reis warmhalten. Wir empfehlen, den Reis nur für kurze Zeit warmzuhalten.

Funktionstaste „Schnell/quick“

- Diese Einstellung ist für schnelle Zubereitung geeignet, aber auch geeignet für Mengen von 1 bis 2 Messbechern.
- Ist der Reiskocher an das Stromnetz angeschlossen, der Topf gefüllt und der Deckel gut verschlossen, drücken Sie die Taste Schnell/quick ,die Kontrollleuchte für „**Schnell**“ im Anzeigenfeld leuchtet und im Display erscheint das Symbol „—„
- Sobald leichter Dampf aus dem Reiskocher/Dampfgarer austritt, wird der Reis für 10 Minuten gegart. Im Display erscheint die Zahl **10** und das System zählt die Minuten nun rückwärts.
- Ist das Garen beendet, leuchtet die „**Warmhalten/keep warm**“ Kontrollleuchte auf, Sie hören einige Signaltöne und im Display erscheint das Symbol „**b**“
- Sie können jetzt den fertig gekochten Reis entnehmen, indem Sie vorsichtig den Deckel öffnen. Als weitere Möglichkeit können Sie den Reis warmhalten. Wir empfehlen, den Reis nur für kurze Zeit warmzuhalten.

Funktionstaste „Risotto“

- Diese Einstellung ist geeignet für original chinesischen **Congee**, englischen **Porridge** oder **Risotto**.
- Ist der Reiskocher an das Stromnetz angeschlossen, der Topf gefüllt und der Deckel gut verschlossen, drücken Sie die Taste Risotto,die Kontrollleuchte für „**Risotto**“ im Anzeigenfeld leuchtet und im Display erscheint das Symbol „—„
- Sobald leichter Dampf aus dem Reiskocher/Dampfgarer austritt, wird der Inhalt für 20 Minuten gegart. Im Display erscheint die Zahl **20** und das System zählt die Minuten nun rückwärts.
- Ist das Garen beendet, leuchtet die „**Warmhalten/keep warm**“ Kontrollleuchte auf, Sie hören einige Signaltöne und im Display erscheint das Symbol „**b**“
- Sie können jetzt den fertig gekochten Inhalt entnehmen, indem Sie vorsichtig den Deckel öffnen. Als weitere Möglichkeit können Sie den Reis warmhalten. Wir empfehlen, den Reis nur für kurze Zeit warmzuhalten.

Funktionstaste „Suppe/soup“

- Diese Einstellung ist geeignet zum Kochen von Suppen; einfach die vorbereitete Suppe in den Topf geben. In keinem Falle jedoch über die max. Markierungen (8 Cup – 1,5 l) hinaus befüllen!
- Ist der Reiskocher an das Stromnetz angeschlossen, der Topf gefüllt und der Deckel gut verschlossen, drücken Sie die Taste **Suppe/soup**,die Kontrollleuchte für „**Suppe**“ im Anzeigenfeld leuchtet auf und im Display erscheint die Zahl „**70**“. Durch erneutes Drücken der „**Suppe**“-Taste können Sie die Zeit in 5 Minutenschritten bis 95 Minuten einstellen, aber auch durch Weiterdrücken 40 – 65 Minuten eingeben!
- Sobald die Flüssigkeit kocht, erscheint im Display **die eingestellte Zeit** und das System zählt die Minuten nun rückwärts.
- Ist das Kochen beendet, leuchtet die „**Warmhalten/keep warm**“-Kontrollleuchte auf, Sie hören einige Signaltöne und im Display erscheint das Symbol „**b**“
- Sie können jetzt die fertig gekochte Suppe entnehmen, indem Sie vorsichtig den Deckel öffnen, oder Sie halten die Suppe noch etwas warm.

Funktionstaste „Warmhalten/keep warm – Stop/cancel“

Warmhalten/keep warm

- Ist der Reiskocher an das Stromnetz angeschlossen, drücken Sie die Taste „**Warmhalten/Stop**“, wenn Sie den vorher zubereiteten Inhalt warmhalten wollen. Die Kontrollleuchte für „**Warmhalten/Stop**“ leuchtet auf.
- Wird innerhalb von 24 Stunden keine andere Einstellung vorgenommen, schaltet das System diese Funktion ab.

Stop/cancel

- Ist der Reiskocher mit dem Stromnetz verbunden und der Kochvorgang abgeschlossen, drücken Sie immer diese Taste! Die Kontrollleuchte leuchtet auf, Sie hören einige Signaltöne und im Display erscheint das Symbol „**b**“
- Drücken Sie die Taste **Stop/cancel** auch immer dann, wenn Sie den aktuellen Kochvorgang stoppen wollen.

Dampfgaren

Sie können mit dem mitgelieferten, gelochten Einsatz auch Gemüse, Kartoffeln oder andere Lebensmittel im Dampf garen. Je nach Gargut können Sie dies auch auf einen flachen Teller oder in eine flache Schüssel geben, die Sie dann in den gelochten Einsatz stellen. Sie können hierzu alle Funktionstasten benutzen, je nach Zeit, die Sie zum Dampfgaren benötigen. Wie z. B. das Programm „**Schnell/quick**“, das die kürzeste Garzeit hat, oder das Programm „**Suppe/soup**“, da hier die Zeit manuell eingestellt werden kann und somit besser für längere Garzeiten geeignet ist. Füllen Sie Wasser in den Topf und achten darauf, dass der gelochte Einsatz nicht im Wasser hängt!

- Jetzt den gelochten Einsatz zusammen mit dem Gargut einsetzen.
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie anschließend eine der Funktionstasten: „**Schnell/quick**“ für 10 Minuten, „**Reis/rice**“ für 14 Minuten, die Taste „**Risotto**“ für 20 Minuten Garzeit oder die Taste „**Suppe/soup**“, die jeweilige Kontrollleuchte im Anzeigenfeld leuchtet auf und im Display erscheint „**—**„ Haben Sie die Funktionstaste „**Suppe/soup**“ gewählt, können Sie durch erneutes Drücken der „**Suppe**“ Taste die voreingestellte Zeit von „**70**“ in 5 Minutenschritten bis 95 Minuten einstellen, bzw. zum Dampfgaren durch Weiterdrücken zwischen 40 und 65 Minuten eingeben! Berechnen Sie die benötigte Garzeit anhand der Lebensmittel, die Sie garen möchten; weichere Lebensmittel haben eine kürzere Garzeit, festere oder härtere Lebensmittel eine etwas längere Garzeit.
- Sobald die Flüssigkeit kocht, erscheint im Display die eingestellte Zeit entsprechend der gedrückten Funktionstaste, also „**10 – 14 – 20**“ oder die manuell eingestellte Zeit der Funktionstaste „**Suppe/soup**“ und das System zählt die Minuten nun rückwärts.
- Ist das Garen beendet, leuchtet die „**Warmhalten/keep warm**“-Kontrollleuchte auf, Sie hören einige Signaltöne und im Display erscheint das Symbol „**b**“
- Schalten Sie den Reiskocher nun aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Beenden

- Schalten Sie das Gerät ab, wenn die Benutzung abgeschlossen ist oder es nicht mehr eingesetzt wird.
- Ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose und anschließend das Kabel aus dem Gerät.
- Nach jedem Gebrauch entnehmen Sie den rückseitig angebrachten Kondenswasserbehälter, entleeren und reinigen diesen und setzen ihn wieder ein.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung immer das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und abkühlen lassen.
- Wischen Sie den Reiskocher selbst nur mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Mittel zum Reinigen.
- Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab, bevor Sie es wegstellen oder neu benutzen.
- Reinigen Sie den beschichteten Topf mit einem milden Spülmittel; verwenden Sie hierzu keine kratzenden oder scheuernden Bürsten oder Schwämme.
- Kondenswasserbehälter, Messbecher und Dämpfeinsatz sollten ebenfalls mit einem milden Spülmittel von Hand gereinigt werden.

Rezepte und Tipps

Congee:

Congee ist ein besonders in Asien beliebter Reisbrei, der vor allem zum Frühstück gegessen wird. Er wird pur gegessen oder mit weiteren Zutaten ergänzt. Diese können sowohl herzhaft wie auch süß sein. Probieren Sie es einfach mal aus. Hier ist das Grundrezept:

Zutaten für 4 Portionen:

– Wasser, im Verhältnis 1:8 (ca. 125g Reis auf 1,2 ltr. Wasser)
– Vollkornreis oder weißer Reis

Zubereitung: Die beiden Zutaten in den Reiskocher geben und, wie oben beschrieben, die Funktionstaste „**Risotto**“ drücken – fertig!

- Je nach Bedarf oder Geschmack kann nun jeder in seine Portion eine oder mehrere der folgenden Zutaten verwenden: Gewürze, fein geschnittenes oder gehacktes Gemüse oder Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Lauchzwiebel), gekochte Eier, Champignons, usw. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Risotto:

Verwenden Sie maximal 1 ½ Messbecher Reis (ca. 190 g) und für eventuelle Beilagen auch maximal ca. 180/190g. Ist der Reis nach Ende des Kochvorgangs noch etwas zu „hart“, lassen Sie ihn im Reiskocher noch etwas nachziehen. Nach Beendigung des Kochvorgangs sollten Sie das Risotto umgehend servieren und nicht warmhalten. Hier nun unser Rezeptvorschlag für einen „Klassiker“ –

Risotto alla Milanese:

Zutaten: 1 ½ Messbecher (ca. 190g) gewaschenen Reis
½ mittelgroße Zwiebel
1 ½ - 2 EL Olivenöl
4 Messbecher Flüssigkeit; verwenden Sie je nach Geschmack davon 1/2 bis 1 Messbecher trockenen Weißwein und für die Restmenge eine Hühnerbrühe
1 kleines Tütchen (ca. 0,1g) Safran-Pulver
1 EL Butter
nach Bedarf geriebenen Parmesan

Zubereitung: Zunächst etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die zuvor kleingehackte Zwiebel zugeben, bis diese glasig sind. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Dann das restliche Olivenöl in die Pfanne geben, erhitzen und den gewaschenen und gut abgetropften Reis unter ständigem Rühren ca. 1 Minute in der Pfanne erhitzen, bis er gerade warm ist. Anschließend den Reis aus der Pfanne nehmen und in den perfekt plazierten Topf im Reiskocher einfüllen. Jetzt die Flüssigkeiten (Wein und Hühnerbrühe)

zugießen und gut umrühren. Nachdem Sie anschließend die Zwiebel auf den Reis gegeben haben, fügen Sie noch das Safran-Pulver dazu. Den Deckel jetzt schließen und die Taste „**Risotto**“ drücken; das Gerät beginnt zu arbeiten und das Risotto wird gekocht.

- Nach Beendigung des Kochvorgangs drücken Sie die Stopp – Taste, öffnen vorsichtig den Deckel (Achtung: es kann heißer Dampf entweichen!) und nehmen das Risotto mit einem Löffel heraus. Mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken, in eine Servierschüssel geben und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Fertig!

Dampfgaren:

Zum Dampfgaren eignen sich natürlich auch Meeresfrüchte oder Fisch. Hier einige Empfehlungen:

– Garnelen: garen, bis sie sich rosa färben; ca.10-12 Minuten für ca. 300/350g

– Fischfilet: ca. 12-15 Minuten für ca. 300/350g

Probieren Sie andere Sorten anhand dieser Empfehlung einfach aus!

Vergessen Sie nicht ausreichend Wasser zuzugeben. (siehe unter „**Dampfgaren**“)

Technische Daten

Betriebsspannung: 220 V ~ 50Hz
Leistungsaufnahme: 700 Watt

Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Dieser Garantieschein muß zusammen mit dem ungeöffneten Gerät eingesandt werden.

Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigefügt ist.

Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

Instruction Manual

Electric rice cooker/steam cooker 17 0900 00 00

Thank you for choosing this high-quality electric rice cooker. This product is a quality product and complies with the recognised technical regulations and the law on the safety of appliances. Please read through the operating instructions carefully prior to using it for the first time and keep these in a safe place. Please pay attention to the safety advice in particular.

Safekeeping of the instruction manual is requested!

Safety information

1. Please read these operating instructions and safety instructions **before** using the device for the first time!
2. If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
3. We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. This device is only intended for household use.
4. Please first check whether the type of current and supply voltage match the information on the data plate.
5. Do not touch either the rice cooker or the power plug with wet or damp hands.
6. We fundamentally recommend not using power outlets, with which other devices are already being operated.
7. Never operate the rice cooker/steam cooker unsupervised and use it only for the intended purpose. **Caution: The device is hot when in use and steam escapes!**
8. Children do not understand the dangers that can arise when using electrical devices. For this reason, keep electrical devices away from children.
9. Place the rice cooker/steam cooker on a level and stable surface and not near hot stove burners, gas flames, or other sources of heat. Keep out of reach of children. Ensure that there is sufficient free space around the rice cooker/steam cooker.
   Pull out the power plug after each use and in case of:
   – Malfunctions during operation
   – Cleaning
10. Please do **not** pull on the power cord, but rather on the plug itself! Do not allow the power cord to hang down.
11. Do not use any flammable, corrosive, and alkaline materials near the device.
12. Never carry or move the rice cooker/steam cooker as long as it is in operation.
13. Never submerge the device, the cord, or the plug in water or other liquids. Please do not clean it in the dishwasher.

14. Check the power cord regularly for damage. Avoid smashing or kinking the power cord, abrasion on sharp edges, or contact with hot surfaces. If the power cord is or becomes damaged, it must definitely be replaced by an expert.
15. Please never use the device if you discover damage or if the device has fallen.
16. Never attempt to open or repair the device yourself. In case of malfunction, please only have it repaired by qualified experts!

Before using for the first time

- Please first read these operating instructions and the safety instructions carefully!
- Remove all packing material first.
- Simply wipe off thoroughly with a soft rag (slightly damp if necessary). **Caution: Do not use any aggressive fluids or abrasive cleaning agents while cleaning**, dry off afterwards, if necessary. The inner metal pot can be washed in the dishwasher. The cooking insert and the measuring cup should be washed by hand to avoid damage.

Use

- Check that the supply voltage and type of current match the information on the device.
- Place the rice cooker/steam cooker on a suitable surface (no metal surface, no textiles, etc.).
- Ensure that the condensation container on the back of the device beneath the lid attachment is **always** installed!

Cooking rice/preparations

- Measure the desired amount of rice with the included measuring cup. Now, wash the rice in a separate pot or bowl until the water is clear.
  1 measuring cup rice is approximately 125g (approximately 1 – 2 portions).

- Always pour the water into the pot first. The mark inside the pot is a standard recommendation. However, you can change the amount of water to suit your personal taste. However, never fill beyond the maximum mark (8 cups)!
- **For example:** For 2 measuring cups rice, the minimum amount, fill the water up to the 2 cups mark! Proceed accordingly for the other amounts (3, 5, 6, 8 measuring cups)

  3 measuring cups rice = add liquid to **3 Cups**
  4 measuring cups rice = add liquid to **4 Cups**
  5 measuring cups rice = add liquid to **5 Cups**
  6 measuring cups rice = add liquid to **6 Cups**
  8 measuring cups rice = add liquid to **8 Cups**

  Now add the washed rice to the water.
- When cooking original Chinese **Congee**, English **Porridge**, or **Risotto**, use the following table:

	Water level indicator	
Rice (measuring cup)	**Congee/Porridge**	**Risotto**
1/2	2	
3/4	3	
1	4	
1 ½		3 Cup
3		6 Cup
4		8 Cup

Or simply use the included measuring cup for liquid and rice and use the following "ratios":

Normal rice	**1 : 2**	**= 1 mc Rice + 2 mc liquid**
Risotto	**1 : 4**	**= 1 mc Rice + 4 mc liquid**
Congee/Porridge		
Creamed rice	**1 : 8**	**= 1 mc Rice + 8 mc liquid**

Carefully wipe the edge of the pot after filling and place it in the rice cooker/steam cooker. Make sure that the condensation container is installed.

- Now, close the lid until it audibly locks into place. Otherwise, results will be adversely affected.
- Insert the plug into suitable outlet (230 V AC/50 Hz). A signal will sound and "**88**" will appear in the display and all control lights light up. As soon as the control lights go out, "— —" will appear in the display and the rice cooker/steam cooker is now ready to use.

Timer - button

- With this button, you can set the time delay before the start of the cooking process. The setting is from 2 – 15 hours.
- Each press of the button adds 1 more hour. When you have made an adjustment here, press the following function buttons:

  Reis/rice **Risotto** **Suppe/soup**

  You will hear a signal tone and the light will begin to blink according to the setting.
- If the remaining time is only one hour, the system begins to count down the time. After the set time delay, you will hear several signal tones and the rice cooker will start the selected program (rice – risotto – soup); the respective control light is on!
- **Caution:** After the cooking process has ended, hot steam can escape when the lid is opened!

Function button "Reis/rice"

- This setting cooks the rice somewhat longer, but very gently.
- If the rice cooker is connected to the power supply, the pot is filled, and the lid well closed, press the button Reis/rice, the control light for "**rice**" in the display panel lights up and the symbol "—" appears in the display.
- As soon as a slight amount of steam escapes from the rice cooker/steam cooker, the rice is cooked for **14** minutes. The number 14 appears in the display and the system counts down the minutes.
- Once the cooking process has ended, the "**Warmhalten/keep warm**" control light illuminates, you will hear several signal tones, and the symbol "**b**" will appear in the display.

- You can now remove the cooked rice by carefully opening the lid. You also have the option of keeping the rice warm. We recommend only keeping the rice warm for a short time.

Function button "Schnell/quick"

- This setting is for quick preparation, as well as for amounts of 1 to 2 measuring cups.
- If the rice cooker is connected to the power supply, the pot is filled, and the lid well closed, press the button Schnell/quick, the control light for "quick" in the display panel lights up and the symbol " —" appears in the display.
- As soon as a slight amount of steam escapes from the rice cooker/steam cooker, the rice is cooked for 10 minutes. The number **10** appears in the display and the system counts down the minutes.
- Once the cooking process has ended, the "**Warmhalten/keep warm**"-control light illuminates, you will hear several signal tones, and the symbol "**b**" will appear in the display.
- You can now remove the cooked rice by carefully opening the lid. You also have the option of keeping the rice warm. We recommend only keeping the rice warm for a short time.

Function button "Risotto"

- This setting is for original Chinese **Congee**, English **Porridge**, or **Risotto**.
- If the rice cooker is connected to the power supply, the pot is filled, and the lid well closed, press the button Risotto, the control light for "**Risotto**" in the display panel lights up and the symbol "—" appears in the display.
- As soon as a slight amount of steam escapes from the rice cooker/steam cooker, the contents are cooked for 20 minutes. The number **20** appears in the display and the system counts down the minutes.
- Once the cooking process has ended, the "**Warmhalten/keep warm**" control light illuminates, you will hear several signal tones, and the symbol "**b**" will appear in the display.
- You can now remove the cooked contents by carefully opening the lid. You also have the option of keeping the rice warm. We recommend only keeping the rice warm for a short time.

Function button "Suppe/soup"

- This setting is for cooking soups. Simply place the prepared soup in the pot. However, never exceed the maximum mark (8 cups – 1.5 l)!
- If the rice cooker is connected to the power supply, the pot is filled, and the lid well closed, press the button Suppe/soup, the control light for "**soup**" in the display panel lights up and the number "**70**" appears in the display. By pressing the "**Soup**" button again, you can increase the time in 5 minute intervals up to 95 minutes, or 40 – 65 minutes by pressing it further!
- As soon as the liquid cooks, the set time appears in the display and the system counts down the minutes.
- Once the cooking process has ended, the "**Warmhalten/keep warm**" control light illuminates, you will hear several signal tones, and the symbol "**b**" will appear in the display.
- You can now remove the cooked soup by carefully opening the lid. You also have the option of keeping the soup warm.

Function button "Warmhalten/keep warm – Stop/cancel"

Warmhalten/keep warm

- If the rice cooker is connected to the power supply, press the button "**Warmhalten/Stop**", if you want to keep the previously prepared contents warm. The control light for "**Warmhalten/Stop**" illuminates.
- If no other settings are made within 24 hours, the system switches this function off.

Stop/cancel

- If the rice cooker is connected to the power supply and the cooking process, always press this button! The control light illuminates, you will hear several signal tones, and the symbol "**b**" will appear in the display.
- Always press the button **Stop/cancel** if you want to stop the current cooking process.

Steam cooking

You can also steam cook vegetables, potatoes, or other food with the included perforated insert. Depending upon the food to be cooked, you can also place it on a flat plate or flat bowl, which you then placed in the perforated insert. For this, you can use all function buttons depending upon the time you need for the steam cooking. For example, the program "**Schnell/quick**", which has the shortest cooking time, or the program "**Suppe/soup**", as the time can be set manually and is therefore better suited for longer cooking times. Place the water in the pot and ensure that the perforated insert does not hang into the water!

- Now, install the perforated insert together with the food to be cooked.
- Close the lid and then press one of the function button: "**Schnell/quick**" for 10 minutes, "**Reis/rice**" for 14 minutes, the button "**Risotto**" for 20 minutes cooking time or the button "**Suppe/soup**", the respective control light in the display panel lights up and the symbol "**—**" appears in the display. Suppe/soup, the control light for "**soup**" in the display panel lights up and the number "**70**" appears in the display. If you have selected the function button "**Suppe/soup**", you can increase the preset time of "**70**" in 5 minute intervals up to 95 minutes by pressing the "**Soup**" button again, or enter 40-65 minutes by pressing the button further for steam cooking! Calculate the necessary cooking time based on the food that you want to cook. Softer foods have a shorter cooking time, whereas more solid or harder foods require a somewhat longer cooking time.
- As soon as the liquid boils, the set time appears in the display in accordance with the function button pressed, meaning "**10 – 14 – 20**" or the manually set time of the function button "**Suppe/soup**" and the system counts down the minutes.
- Once the cooking process has ended, the "**Warmhalten/keep warm**" control light illuminates, you will hear several signal tones, and the symbol "**b**" will appear in the display.
- Now, switch the rice cooker off by pulling the plug out of the outlet.

Conclusion

- Switch the device off when you are finished using it or it will no longer be used.
- First, pull the plug out of the outlet and then pull the cable out of the device.
- After each use, remove the condensation container attached to the rear, empty and clean it, and insert it once more.

Cleaning and care

- Always switch off the device, pull the plug, and allow the device to cool before cleaning it.
- Only wipe off the rice cooker itself with a moist rag.
- Do not use any sharp objects, benzene, solvents, scrub brushes, or abrasive agents for cleaning.
- Dry the device with a soft cloth before putting it away or using it again.
- Clean the coated pot with a mild detergent. Do not use any scratching or abrasive brushes or sponges for this.
- The condensation container, measuring cup, and steaming insert should also be washed by hand with a mild detergent.

Recipes and tips

Congee:

Congee is a form of creamed rice that is particularly popular in Asia and is especially eaten for breakfast. It is eaten plain or with additional ingredients added. This can be savory and sweet. Try it. Here is the basic recipe:

Ingredients for 4 portions:

– water, in a ratio of 1:8 (approximately 125g rice in 1.2 l. water)

– whole grain rice or white rice

Preparation: Place the two ingredients into the rice cooker and, as described above, press the function button "**Risotto**"– finished!

- Each person can add one or more of the following ingredients to his/her portion,

depending upon taste: Spices, finely cut or chopped vegetables or herbs (chives, parsley, spring onion), boiled egg, mushrooms, etc. Let your imagination run wild!

Risotto:

Use a maximum of 1 ½ measuring cups of rice (approximately 190 g) and a maximum of approximately 180/190g for any other ingredients. If the rice is still two "hard" at the end of the cooking process, allow it to simmer for a while in the rice cooker. After the end of the cooking process, you should serve the Risotto immediately and not keep it warm. Here is our recipe suggestion for a "classic"

Risotto alla Milanese:

Ingredients: 1 ½ measuring cup (approximately 190g) washed rice
½ medium onion
1 ½ - 2 Tbsp. olive oil
measuring cup of liquid; depending upon taste, use 1/2 to 1 measuring cup dry white wine and chicken broth for the remaining amount
1 small package (approximately 0.1g) powdered saffron
1 Tbsp. butter
Grated Parmesan to taste

Preparation: First, heat some olive oil in a pan and add the previously diced onion and glaze. Then, remove this from the pan and set it aside. Place the remaining olive oil in the pan, heat and heat the washed and well drained rice in the pan while stirring constantly for approximately 1 minute until it is just warm. Then, remove the rice from the pan and place it into the perfectly positioned pot in the rice cooker. Now, add the liquids (wine and chicken broth) and stir well. After you have added the onions to the rice, add the powdered saffron. Now, close the lid and press the button "Risotto". The device begins to operate and the Risotto is cooked.

- After the end of the cooking process, press the Stop button, carefully open the lid (Caution: Hot steam can escape!) and remove the Risotto with a spoon. Season with salt, pepper, and butter, place in a service dish, and sprinkle grated Parmesan over it. Serve!

Steam cooking:

Naturally, seafood or fish are also suitable for steam cooking. Here are a few suggestions:

– Shrimps: Cook until they turn pink; approximately 10-12 minutes for approximately 300/350g
– Fish filet: approximately 12-15 minutes for approximately 300/350g

Try other types based on these recommendations!

Don't forget to add sufficient water. (See above under "**Steam cooking**")

Technical Data

Operating Voltage:	220 - 240V ~ 50Hz
Power Consumption:	700 Watt

Only for domestic use!
Do not immerse in liquids!

Warranty

We undertake to guarantee this appliance for 2 years from the date of purchase. Damage or losses which can be attributed to normal wear and tear, to being used for a purpose other than that intended, inappropriate handling, incorrect operation, inadequate care and cleaning, wilful destruction, transportation or an accident as well as interventions by unauthorised outside persons are excluded. This warranty must be sent in along with the unopened appliance.

The warranty can only be allowed to stand if the till receipt/the invoice is enclosed along with the appliance.

Mode d'emploi

Cuiseur à riz électrique/Cuiseur vapeur 17 0900 00 00

Merci d'avoir choisi ce Cuiseur à riz électrique de haute qualité. Ce produit est un produit de qualité et répond aux règles reconnues de la technique et de la législation sur la sécurité des appareils. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et bien le conservez. Veillez tout particulièrement aux consignes de sécurité.

Conservez le mode d´emploi!

Avertissements

1. Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi et les consignes de sécurité **avant** la première mise en service de l'appareil!
2. En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec le cuiseur.
3. Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique.
4. Vérifiez SVP en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.
5. Ne jamais toucher le cuiseur ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
6. Nous vous conseillons systématiquement de ne jamais utiliser de prise servant à alimenter d'autres appareils.
7. Ne laissez jamais fonctionner le cuiseur à riz/cuiseur vapeur sans surveillance et utilisez-le uniquement conformément à sa destination. **Attention: quand il fonctionne, l'appareil devient très chaud et émet de la vapeur!**
8. Comme les enfants ne sont pas conscients des dangers associés à la manipulation d'appareils électriques, il est indispensable que ces derniers soient tenus hors de leur portée.
9. Placez le cuiseur à riz/cuiseur vapeur sur une surface plane, solide et non combustible, loin de toute source de chaleur (plaques de cuisson, brûleurs à gaz etc.) et hors de portée des enfants. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre à côté du cuiseur à riz/cuiseur vapeur.

   Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :

   – pannes pendant l'utilisation,

   – à chaque nettoyage

   Veillez à **ne pas** tirer sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche même! Ne laissez pas traîner ou pendre le cordon d'alimentation.

10. N'utilisez aucune matière combustible, agressive et alcaline à proximité de l'appareil.
11. Ne transportez pas le cuiseur à riz/cuiseur vapeur et ne le déplacez pas quand il est en train de fonctionner.
12. Ne **jamais** plonger l'appareil, le câble ou la fiche dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
13. Vérifiez à intervalles réguliers que le câble est intact. Veillez à ce que le câble ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement) ou avec des surfaces chaudes. Dès que le câble est endommagé, il doit être impérativement remplacé par un technicien professionnel.
14. Ne jamais utiliser l'appareil si vous constatez un dommage quelconque ou après une chute de l'appareil.
15. Ne jamais essayer d'ouvrir vous-même l'appareil ou de le réparer. Si l'appareil est en panne, confiez-le à des professionnels qualifiés pour la réparation!

Avant la première mise en service

- Lisez SVP attentivement ce mode d'emploi ainsi que les consignes de sécurité.
- Enlevez d'abord toutes les parties de l'emballage.
- Essuyez ensuite l'appareil avec un chiffon doux (légèrement humidifié si nécessaire). **Attention: n'utiliser aucun liquide ou détergent agressif pour le nettoyage** et sécher ensuite l'appareil si nécessaire. La cuve métallique intérieure se nettoie au lave-vaisselle; il est conseillé de laver à la main le plateau vapeur et le verre mesureur pour éviter de les abîmer.

Mise en service

- Vérifiez que la tension et le type de courant sont conformes aux indications respectivement mentionnées sur l'appareil.
- Placez le cuiseur à riz/cuiseur vapeur sur une surface appropriée (non métallique, non textile etc.).

- Veillez à ce que le réservoir à eau de condensation se trouvant à l'arrière de l'appareil, sous la fixation du couvercle, soit toujours à sa place!

Cuisson du riz/préparatifs

- À l'aide du verre mesureur fourni, mesurez la quantité de riz souhaitée. Lavez le riz dans un autre récipient ou bol jusqu'à ce que l'eau soit claire.
  1 mesure de riz correspond approximativement à 125 g (1 à 2 portions environ).
- Mettre d'abord l'eau dans la cuve. Les graduations apposées à l'intérieur de la cuve sont une recommandation standard. Vous pouvez modifier la quantité d'eau à votre goût. Il est impératif de ne jamais dépasser la graduation maximale (8 Cup) !
- Par exemple, pour 2 mesures de riz (soit la quantité minimum), mettez de l'eau jusqu'au repère 2 Cup ! Faites de même pour les autres quantités (3, 5, 6, 8 mesures/cups !).

  3 mesures de riz = ajouter de l'eau jusqu'à **3 Cup**
  4 mesures de riz = ajouter de l'eau jusqu'à **4 Cup**
  5 mesures de riz = ajouter de l'eau jusqu'à **5 Cup**
  6 mesures de riz = ajouter de l'eau jusqu'à **6 Cup**
  8 mesures de riz = ajouter de l'eau jusqu'à **8 Cup**

  Versez maintenant le riz lavé dans l'eau.
- Si vous préparez un véritable **congee** chinois, un **porridge** anglais ou un **risotto**, respectez SVP les mesures suivantes:

	Indication du niveau d'eau	
Riz (verre mesureur)	**Congee/Porridge**	**Risotto**
1/2	2	
3/4	3	
1	4	
1 ½		3 Cup
3		6 Cup
4		8 Cup

Ou bien utilisez le verre mesureur fourni pour l'eau et le riz avec les «proportions» suivantes:

Riz normal	**1 : 2**	**= 1 mesurer de riz + 2 mesures de liquide**
Risotto	**1 : 4**	**= 1 mesure de riz + 4 mesures de liquide**
Congee/Porridge		
Reisbrei	**1 : 8**	**= 1 mesure de riz + 8 mesures de liquide**

- Une fois les ingrédients remplis, essuyez soigneusement le bord de la cuve et placez-la dans le cuiseur à riz/cuiseur vapeur. Vérifiez que le réservoir à eau de condensation est bien en place.
- Fermez maintenant le couvercle qui doit émettre un déclic audible, faute de quoi la cuisson ne sera pas parfaite.
- Branchez l'appareil sur une prise adéquate (230 V courant alternatif/50 Hz). Un bip sonore retentit, l'affichage indique «**88**» et tous les témoins lumineux s'allument. Dès que les témoins lumineux s'éteignent, l'affichage indique « — — » et le cuiseur à riz/cuiseur vapeur est prêt à être utilisé.

Touche minuterie

- Cette touche vous permet de paramétrer la durée devant s'écouler avant le démarrage de la cuisson. Plage de réglage: de 2 à 15 heures.
- Chaque pression sur la touche prolonge cette durée d'une heure. Une fois que vous avez procédé à ce réglage, appuyez sur l'une des touches de fonction suivantes:

Reis/rice **Risotto** **Suppe/soup**

- Vous entendez un bip sonore et la lampe commence à clignoter en fonction du réglage effectué.
- S'il ne reste plus qu'une heure, le temps restant est décompté. Dès que la durée programmée est écoulée, vous entendez plusieurs bips sonores et le cuiseur à riz démarre le programme sélectionné (riz – risotto – soupe), le témoin lumineux respectif étant allumé!
  Attention: une fois la cuisson terminée, de la vapeur d'eau très chaude peut s'échapper quand vous ouvrez le couvercle!

Touche de fonction Reis/rice»

- Cette fonction assure la cuisson prolongée mais en douceur du riz.
- Une fois le cuiseur à riz branché sur le réseau électrique, la cuve remplie et le couvercle bien fermé, appuyez sur la touche Reis/rice, le témoin lumineux pour «**Reis**» (riz) est allumé et le symbole «—» est affiché.
- Dès qu'un peu de vapeur sort du cuiseur à riz/cuiseur vapeur, la cuisson de riz se fait en 14 minutes. Le nombre 14 s'affiche et le système fait le décompte des minutes restantes.
- Dès que la cuisson est terminée, le témoin «**Warmhalten/keep warm**» s'allume, vous entendez quelques bips sonores et le symbole «**b**» est affiché.
- Vous pouvez maintenant enlever le riz cuit en ouvrant le couvercle avec précaution. Autre possibilité: vous pouvez garder le riz au chaud. Nous vous conseillons de ne pas maintenir le riz au chaud pendant trop longtemps.

Touche de fonction «Schnell/quick»

- Ce réglage est conseillé pour une préparation rapide et pour les petites quantités de riz (1 à 2 mesures).
- Une fois le cuiseur à riz branché sur le réseau électrique, la cuve remplie et le couvercle bien fermé, appuyez sur la touche Schnell/quick, le témoin lumineux pour «**Schnell**» (rapide) est allumé et le symbole «—» s'affiche.
- Dès qu'un peu de vapeur sort du cuiseur à riz/cuiseur vapeur, la cuisson de riz se fait en 10 minutes. Le nombre 10 s'affiche et le système fait le décompte des minutes restantes.
- Dès que la cuisson est terminée, le témoin «**Warmhalten/keep warm**» s'allume, vous entendez quelques bips sonores et le symbole «**b**» est affiché.
- Vous pouvez maintenant enlever le riz cuit en ouvrant le couvercle avec précaution. Autre possibilité: vous pouvez garder le riz au chaud. Nous vous conseillons de ne pas maintenir le riz au chaud pendant trop longtemps.

Touche de fonction «Risotto»

- Ce réglage est conseillé pour le véritable congee chinois, le porridge anglais ou le risotto.
- Une fois le cuiseur à riz branché sur le réseau électrique, la cuve remplie et le couvercle bien fermé, appuyez sur la touche Risotto, le témoin lumineux pour «**Risotto**» est allumé et le symbole «—» s'affiche.
- Dès qu'un peu de vapeur sort du cuiseur à riz/cuiseur vapeur, la cuisson de riz se fait en 20 minutes. Le nombre 20 s'affiche et le système fait le décompte des minutes restantes.
- Dès que la cuisson est terminée, le témoin «**Warmhalten/keep warm**» s'allume, vous entendez quelques bips sonores et le symbole «**b**» est affiché.
- Vous pouvez maintenant enlever le contenu cuit en ouvrant le couvercle avec précaution. Autre possibilité: vous pouvez garder le riz au chaud. Nous vous conseillons de ne pas maintenir le riz au chaud pendant trop longtemps.

Touche de fonction «Suppe/soup»

- Ce réglage est conseillé pour la cuisson de soupes; il suffit de verser la soupe prête à cuire dans la cuve. Veiller en tout cas à ne jamais dépasser la graduation maximale (8 Cup – 1,5 l)!
- Une fois le cuiseur à riz branché sur le réseau électrique, la cuve remplie et le couvercle bien fermé, appuyez sur la touche Suppe/soup, le témoin lumineux pour «**Suppe**» (soupe) est allumé et le nombre «**70**» s'affiche. En appuyant une nouvelle fois sur la touche «**Soupe**», vous pouvez programmer le temps, par paliers de 5 minutes, jusqu'à 95 minutes mais vous pouvez également saisir entre 40 et 65 minutes en continuant d'appuyer sur la touche!
- Dès que le liquide bout, l'affichage indique la durée paramétrée et le système fait le décompte des minutes restantes.
- Dès que la cuisson est terminée, le témoin «**Warmhalten/keep warm**» s'allume, vous entendez quelques bips sonores et le symbole «**b**» est affiché.
- Vous pouvez maintenant enlever la soupe cuite en ouvrant le couvercle avec précaution. Vous pouvez également la garder quelques minutes au chaud.

Touche de fonction «Warmhalten/keep warm – Stop/cancel»

Warmhalten/keep warm

- Une fois le cuiseur à riz branché sur le réseau électrique, appuyez sur la touche «**Warmhalten/Stop**», si vous désirez maintenir au chaud la préparation terminée. Le témoin lumineux «**Warmhalten/Stop**» s'allume.
- Si aucun autre réglage n'est effectué dans les 24 heures, le système désactive cette fonction.

Stop/cancel

- Si le cuiseur à riz est relié au réseau électrique et la cuisson achevée, il faut toujours appuyer sur cette touche ! Le témoin lumineux s'allume, vous entendez quelques bips sonores et le symbole «**b**» est affiché.
- Appuyez également sur la touche Stop/cancel chaque fois que vous voulez arrêter la cuisson en cours.

Cuisson à la vapeur

Vous pouvez cuire à la vapeur légumes, pommes de terre ou tout autre aliment à l'aide du plateau vapeur perforé fourni avec l'appareil. Vous pouvez également disposer les aliments sur une assiette plate ou dans un plat que vous placerez ensuite sur le plateau vapeur. Vous pouvez utiliser toutes les touches de fonction selon la durée nécessaire pour la cuisson vapeur: le programme «**Schnell/quick**» par exemple, qui est le plus court, ou bien le programme «**Suppe/soup**» qui vous permet de régler manuellement la durée, ce qui est recommandé pour les longues cuissons. Versez de l'eau dans la cuve et vérifiez que le plateau vapeur ne trempe pas dans l'eau!

- Placer maintenant le plateau vapeur garni dans l'appareil.
- Fermez le couvercle et appuyez ensuite sur l'une des touches de fonction: «**Schnell/quick**» pour 10 minutes, «**Reis/rice**» pour 14 minutes, la touche «**Risotto**» pour 20 minutes de cuisson ou la touche «**Suppe/soup**». Le témoin respectif s'allume alors et le symbole «—» s'affiche. Si vous avez sélectionné la touche de fonction «**Suppe/soup**», vous pouvez, en appuyant une nouvelle fois sur la touche «**Suppe**», programmer le temps, par

paliers de 5 minutes, entre «**70**» et 95 minutes ou bien saisir entre 40 et 65 minutes de cuisson vapeur en continuant d'appuyer sur la touche! Calculez le temps de cuisson nécessaire selon les aliments que vous désirez préparer; les aliments tendres cuisent plus rapidement, les aliments plus fermes ou plus durs demandent un temps de cuisson prolongé.

- Dès que le liquide bout, la durée paramétrée s'affiche selon la touche de fonction sélectionnée, autrement dit «**10 – 14 – 20**» ou bien le temps réglé manuellement pour la touche de fonction «**Suppe/soup**» et le système fait maintenant le décompte des minutes.
- Dès que la cuisson est terminée, le témoin «**Warmhalten/keep warm**» s'allume, vous entendez quelques bips sonores et le symbole «**b**» s'affiche.
- Éteignez maintenant le cuiseur à riz en retirant la fiche de la prise.

Dernière étape

- Éteignez l'appareil après utilisation ou quand vous n'en avez plus besoin.
- Retirez d'abord la fiche de la prise et débranchez ensuite le câble de l'appareil.
- Après chaque utilisation, enlevez le réservoir recueillant l'eau de condensation (à l'arrière de l'appareil), videz-le, nettoyez-le et remettez-le en place.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, il est indispensable de toujours éteindre l'appareil, de le débrancher et de le laisser refroidir.
- Essuyez le corps de l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
- Objets tranchants, essence, solvants, brosses à récurer et produits à récurer sont absolument proscrits pour le nettoyage.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon doux avant de le ranger ou de le réutiliser.
- Utilisez un détergent doux pour nettoyer la cuve antiadhésive ; ne jamais utiliser de brosse à récurer ou d'éponge grattante.
- Nous vous conseillons de laver à la main le réservoir à eau de condensation, le verre mesureur et le plateau vapeur en utilisant un détergent doux.

Recettes et conseils

Congee:

Le congee est une bouillie de riz très appréciée notamment en Asie et surtout consommée au petit déjeuner. Il se mange seul ou avec d'autres ingrédients soit salés, soit sucrés. Faites donc un essai! Recette de base :

Ingrédients pour 4 portions:

– eau, la proportion étant de 1:8 (env. 125 g de riz pour 1,2 l d'eau)

– riz complet ou riz blanc

Préparation: mettre les deux ingrédients dans le cuiseur à riz, appuyer sur la touche de fonction « Risotto » comme indiqué ci-dessus – c'est tout !

- Selon les goûts et les besoins, chaque convive peut maintenant ajouter à sa portion un ou plusieurs des ingrédients suivants : épices, légumes finement émincés ou fines herbes hachées (ciboulette, persil, oignons frais), œufs durs, champignons de Paris etc. Laissez donc libre cours à votre créativité!

Risotto:

Prenez au maximum 1 ½ mesure de riz (env. 190 g) et aussi env. 180/190 g pour les garnitures éventuelles. Si le riz est encore un peu trop «dur» en fin de cuisson, laissez-le gonfler encore un peu dans le cuiseur. Servez le risotto dès que la cuisson est terminée et évitez de le garder au chaud. Nous vous proposons notre version d'un grand classique –

Risotto alla Milanese:

Ingrédients: 1 ½ mesure (env. 190 g) de riz lavé

½ la moitié d'un oignon moyen

1 ½ à 2 cuil. à s. d'huile d'olive

4 mesures de liquide ; prenez à votre convenance 1/2 à 1 mesure de vin blanc sec et complétez par un bouillon de volaille

1 dosette (env. 0,1 g) de safran en poudre

1 cuil. à s. de beurre

parmesan râpé à votre convenance

Préparation: Faire d'abord chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir l'oignon haché jusqu'à ce qu'il soit translucide. Réserver. Faire chauffer l'huile d'olive restante dans la poêle, ajouter le riz lavé et bien égoutté en remuant constamment pendant une minute, pour juste le réchauffer. Enlever le riz de la poêle et le verser dans la cuve correctement placée dans le cuiseur. Ajouter maintenant les liquides (vin et bouillon de volaille) et bien mélanger. Ajouter ensuite l'oignon sur le riz puis le safran en poudre. Fermer le couvercle et appuyer sur la touche «**Risotto**»: la cuisson du risotto est en cours.

- Une fois la cuisson terminée, appuyer sur la touche Stopp, ouvrir le couvercle avec précaution (attention: de la vapeur très chaude risque de s'échapper!) et enlever le risotto à l'aide d'une cuillère. Assaisonner (sel, poivre, beurre), mettre dans le plat de service et saupoudrer de parmesan râpé. C'est prêt!

Cuisson à la vapeur:

Cette méthode de cuisson est bien entendu aussi idéale pour les fruits de mer et le poisson. Quelques conseils

– Crevettes: les faire cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur rose ; entre 10 et 12 minutes pour env. 300/350 g
– Filets de poisson: de 12 à 15 minutes pour env. 300/350 g

Sur la base de ces recommandations, vous pouvez faire des essais avec d'autres variétés! N'oubliez pas d'ajouter suffisamment d'eau (cf. ci-dessus à la rubrique «**Cuisson vapeur**»)

Spécifications techniques

Tension de service: 220 - 240V ~ 50Hz
Puissance consommée: 700 Watt

Uniquement pour l'usage domestique!
Ne pas plonger dans des liquides!

Garantie

Pour cet appareil, nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garanties les dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, le transport ou un accident ou les interventions de personnes non habilitées sont exclus de la garantie. Cette garantie doit être envoyée avec l'appareil non ouvert.

La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Istruzioni per l'uso

Risottiera/Vaporiera elettrica 17 0900 00 00

La ringraziamo per aver acquistato questa Risottiera/Vaporiera elettrica. Questo è un prodotto di alta qualità conforme alle regole riconosciute della tecnica e della sicurezza sugli apparecchi. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle gelosamente. Osservare in modo particolare le indicazioni di sicurezza!

Conservare le instruzioni per l´uso!

Istruzioni di sicurezza

1. Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e di sicurezza **prima** della messa in funzione iniziale dell'apparecchio!
2. Qualora l'apparecchio venga consegnato ad altre persone, accertarsi che insieme venga fornito anche il presente manuale d'uso
3. Un uso non conforme o l'errata manipolazione dell'apparecchio escludono qualsiasi responsabilità per eventuali danni derivanti. Questo apparecchio è esclusivamente idoneo a un impiego casalingo.
4. Si prega di verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrispondano a quanto indicato sulla targhetta identificativa.
5. Non afferrare la risottiera né la spina di rete con le mani bagnate o umide.
6. Consigliamo di norma di non utilizzare prese a cui siano già collegati altri apparecchi.
7. Azionare la risottiera/vaporiera solo sotto controllo e utilizzarla esclusivamente per lo scopo previsto. **Attenzione: L'apparecchio diventa rovente durante l'uso e sprigiona vapore!**
8. I bambini non sono consapevoli dei pericoli derivanti dalla manipolazione di elettrodomestici. Tenerli quindi fuori della loro portata.
9. Collocare la risottiera/vaporiera su una superficie non infiammabile, piana e stabile, non in prossimità di piastre da cucina roventi, fiamme di gas o altre fonti di calore nonché fuori della portata dei bambini. Fare in modo che intorno alla risottiera/vaporiera ci sia sufficiente spazio libero.
10. Estrarre la spina dopo l'uso, anche in caso di
    – anomalie di funzionamento,
    – qualsiasi operazione di pulizia.
11. **Non** utilizzare sostanze infiammabili, corrosive e alcaline in prossimità dell'apparecchio.
12. Non spostare né prendere in mano la risottiera/vaporiera finché è in funzione.
13. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi. Non lavarla in lavastoviglie.

14. Controllare regolarmente l'eventuale presenza di danni sul cavo. Evitare che il cavo resti schiacciato o piegato, che sfreghi contro spigoli appuntiti o entri in contatto con superfici roventi. Se il cavo fosse o venisse danneggiato, deve essere sostituito in ogni caso da un tecnico specializzato.
15. Non utilizzare mai l'apparecchio se si è riscontrata la presenza di danni.
16. Non tentare mai di aprire o riparare da soli l'apparecchio. In caso di anomalie farlo riparare esclusivamente da personale qualificato!

Prima della messa in funzione iniziale

- Si prega innanzitutto di leggere attentamente il presente manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti gli elementi dell'imballaggio.
- Pulire a fondo con un panno morbido (eventualmente leggermente inumidito). **Attenzione: per la pulizia non utilizzare liquidi corrosivi o detergenti aggressivi** ed eventualmente asciugare subito. La testa interna di metallo può essere lavata in lavastoviglie; il cestello per il vapore e il bicchiere graduato devono essere lavati a mano per evitare che si danneggino.

Messa in funzione

- Verificare che la tensione di rete e il tipo di corrente coincidano con i dati riportati sull'apparecchio.
- Collocare la risottiera/vaporiera su una superficie adatta (non metallica né in tessuto, ecc.).
- Si ricorda che il serbatoio dell'acqua di condensa è sempre inserito sul retro dell'apparecchio, al di sotto del bloccaggio del coperchio!

Cottura del riso/Operazioni preliminari

- Dosare la quantità di riso desiderata con il bicchiere graduato fornito in dotazione. Sciacquare il riso in un recipiente o una ciotola separata fino a che l'acqua non presenta più residui.
  1 bicchiere graduato corrisponde a ca. 125 g (ca. 1 - 2 porzioni).
- L'acqua va sempre versata per prima nel recipiente. La tacca all'interno del recipiente è un'indicazione standard; è possibile comunque variare la quantità di acqua in base ai propri gusti personali. Non si deve però mai superare la tacca di livello massimo (8 cup)!
- Per es.: con 2 bicchieri graduati di riso, che è la dose minima, versare acqua fino alla tacca 2 cup! Procedere allo stesso modo per le misure successive (3, 5, 6, 8 bicchieri graduati/cup)!
  3 bicchieri graduati di riso = Versare il liquido fino a **3 Cup**
  4 bicchieri graduati di riso = Versare il liquido fino a **4 Cup**
  5 bicchieri graduati di riso = Versare il liquido fino a **5 Cup**
  6 bicchieri graduati di riso = Versare il liquido fino a **6 Cup**
  8 bicchieri graduati di riso = Versare il liquido fino a **8 Cup**
  A questo punto aggiungere all'acqua il riso sciacquato.
- Per la cottura del **congee** originale cinese, del **porridge** inglese o del **risotto** attenersi alla tabella seguente:

	Indicazione del livello di acqua	
Riso (bicchiere graduato)	**Congee/Porridge**	**Risotto**
1/2	2	
3/4	3	
1	4	
1 ½		3 Cup
3		6 Cup
4		8 Cup

Oppure utilizzare solo il bicchiere graduato fornito in dotazione per liquidi e riso e procedere rispettando i "rapporti" qui indicati:

Riso normale	**1 : 2**	**= 1 bicch. grad. di riso + 2 bicch. grad. di liquido**
Risotto	**1 : 4**	**= 1 bicch. grad. di riso + 4 bicch. grad. di liquido**
Congee/Porridge		
Riso al latte	**1 : 8**	**= 1 bicch. grad. di riso + 8 bicch. grad. di liquido**

- Dopo aver versato gli ingredienti pulire accuratamente il bordo del recipiente e introdurlo nella risottiera/vaporiera. Controllare che il serbatoio dell'acqua di condensa sia inserito.
- Chiudere il coperchio fino ad avvertire uno scatto. Altrimenti si pregiudicherà il risultato della preparazione.
- Inserire la spina in una presa adatta (230 V corrente alternata/50 Hz). Viene emesso un segnale e sul display appare "**88**" mentre tutte le spie di controllo si illuminano. Non appena le spie di controllo si spengono, sul display appare "— —" e la risottiera/vaporiera è pronta per l'uso.

Tasto timer

- Con questo tasto è possibile impostare il tempo trascorso il quale la fase di cottura ha inizio. L'impostazione è regolabile da 2 a 15 ore.
- Ad ogni pressione del tasto si avanza di 1 ora. Dopo avere effettuato l'impostazione premere uno dei seguenti tasti funzione:

Reis/rice **Risotto** **Suppe/soup**

Si avvertirà un segnale sonoro e la spia inizierà a lampeggiare in base all' impostazione effettuata.

- Se il tempo residuo è di un'ora soltanto, il sistema inizia il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo si avvertiranno alcuni segnali sonori e la risottiera darà inizio al programma selezionato (Riso - Risotto - Minestra); la spia di controllo corrispondente è accesa!
- **Cautela:** Aprendo il coperchio al termine della fase di cottura può fuoriuscire vapore acqueo bollente!

Tasto funzione "Riso/rice"

- Questa impostazione cuoce il riso un po' più a lungo ma molto dolcemente.
- Se la risottiera è collegata alla rete elettrica, il recipiente è pieno e il coperchio ben chiuso, premere il tasto **Riso/rice** La spia di controllo "Riso" sul visualizzatore si illumina e sul display appare il simbolo „—„
- A partire dal momento in cui fuoriesce un leggero vapore dalla risottiera/vaporiera, il riso cuocerà per 14 minuti. Sul display appare il numero **14** e il sistema inizia il conto alla rovescia dei minuti.
- Al termine della fase di cottura lenta si accende la spia di controllo "**Tenere in caldo/keep warm**", vengono emessi alcuni segnali sonori e sul display appare il simbolo "**b**"
- A questo punto è possibile estrarre il riso cotto aprendo con cautela il coperchio. Come altra opzione è possibile tenere in caldo il riso. Consigliamo di tenere il riso in caldo solo per breve tempo.

Tasto funzione "Rapido/quick"

- Questa impostazione è indicata per una preparazione rapida, ma anche per dosi da 1 a 2 bicchieri graduati.
- Se la risottiera è collegata alla rete elettrica, il recipiente è pieno e il coperchio ben chiuso, premere il tasto **Rapido/quick** La spia di controllo "Rapido" sul visualizzatore si illumina e sul display appare il simbolo „—„
- A partire dal momento in cui fuoriesce un leggero vapore dalla risottiera/vaporiera, il riso cuocerà per 10 minuti. Sul display appare il numero 10 e il sistema inizia il conto alla rovescia dei minuti.
- Al termine della fase di cottura si accende la spia di controllo "**Tenere in caldo/keep warm**", vengono emessi alcuni segnali sonori e sul display appare il simbolo "**b**"
- A questo punto è possibile estrarre il riso cotto aprendo con cautela il coperchio. Come altra opzione è possibile tenere in caldo il riso. Consigliamo di tenere il riso in caldo solo per breve tempo.

Tasto funzione "Risotto"

- Questa impostazione è indicata per il congee originale cinese, il porridge inglese o il risotto.
- Se la risottiera è collegata alla rete elettrica, il recipiente è pieno e il coperchio ben chiuso, premere il tasto **Risotto** La spia di controllo "Risotto" sul visualizzatore si illumina e sul display appare il simbolo „—„
- A partire dal momento in cui fuoriesce un leggero vapore dalla risottiera/vaporiera, il composto cuocerà per 20 minuti. Sul display appare il numero 20 e il sistema inizia il conto alla rovescia dei minuti.
- Al termine della fase di cottura si accende la spia di controllo "**Tenere in caldo/keep warm**", vengono emessi alcuni segnali sonori e sul display appare il simbolo "**b**"
- A questo punto è possibile estrarre il composto cotto aprendo con cautela il coperchio. Come altra opzione è possibile tenere in caldo il riso. Consigliamo di tenere il riso in caldo solo per breve tempo.

Tasto funzione "Minestra/soup"

- Questa impostazione è indicata per la cottura di minestre; basta versare la minestra preparata nel recipiente. Non si deve però mai superare la tacca di livello massimo (8 Cup – 1,5 l)!
- Se la risottiera è collegata alla rete elettrica, il recipiente è pieno e il coperchio ben chiuso, premere il tasto **Minestra/soup** La spia di controllo "Minestra" sul visualizzatore si illumina e sul display appare il numero "**70**". Premendo nuovamente il tasto "Minestra" è possibile impostare il tempo a intervalli di 5 minuti fino a 95 minuti, ma regolarlo anche su 40 - 65 minuti, se si continua a premere!
- Non appena il liquido bolle, sul display appare **il tempo impostato** e il sistema inizia il conto alla rovescia dei minuti.
- Al termine della fase di ebollizione si accende la spia di controllo "**Tenere in caldo/keep warm**", vengono emessi alcuni segnali sonori e sul display appare il simbolo "**b**"
- Ora è possibile prelevare la minestra cotta aprendo con cautela il coperchio o tenerla ancora in caldo.

Tasto funzione "Tenere in caldo/keep warm – Stop/cancel“

Tenere in caldo/keep warm

- Se la risottiera è collegata alla rete, premere il tasto "**Tenere in caldo/Stop**" se si desidera tenere in caldo la preparazione precedentemente cucinata. La spia di controllo per "**Tenere in caldo/Stop**" si accende.
- Se entro 24 ore non si effettuano altre impostazioni, il sistema disattiva questa funzione.

Stop/cancel

- Se la risottiera è collegata alla corrente elettrica e la fase di cottura è conclusa, premere questo tasto! La spia di controllo si illumina, vengono emessi alcuni segnali sonori e sul display appare il simbolo "b"
- Premere il tasto Stop/cancel tutte le volte che si desidera arrestare la fase di cottura in corso.

Cottura a vapore

Con il cestello forato fornito in dotazione si possono anche cuocere a vapore verdure, patate o altri alimenti. A seconda del prodotto da cuocere a vapore, è possibile disporlo anche su un piatto piano o una scodella piana che poi verrà introdotto nel cestello forato. Si possono utilizzare tutti i tasti funzione, a seconda del tempo necessario per la cottura a vapore. Ad es. il programma "**Rapido/quick**", che ha la minor durata di cottura a vapore o il programma "**Minestra/soup**", perché in questo caso lo si può impostare manualmente e quindi è più adatto a tempi di cottura a vapore prolungati. Versare acqua nel recipiente facendo attenzione che il cestello forato non galleggi!

- Inserire ora il cestello forato insieme all'alimento da cuocere a vapore.
  Chiudere il coperchio e premere successivamente uno dei tasti funzione. "**Rapido/quick**" per 10 minuti, "**Riso/rice**" per 14 minuti, il tasto "**Risotto**" per 20 minuti di cottura a vapore o il tasto "Minestra/soup". La spia di controllo corrispondente si illumina e sul display appare „—„ Se è stato selezionato il tasto funzione "**Minestra/soup**", premendo nuovamente il tasto "**Minestra**" è possibile impostare il tempo preregolato su "**70**" a intervalli di 5 minuti fino a 95 minuti o, continuando a premere, immettere un tempo compreso tra 40 e 65 per la cottura a vapore! Calcolare il tempo di cottura a vapore

necessario in base al tipo di alimento che si desidera cuocere; gli alimenti più morbidi cuociono in minor tempo, quelli più consistenti o duri hanno un tempo di cottura prolungato.

- Non appena il liquido bolle, sul display appare **il tempo impostato** in base al tasto funzione che è stato premuto, quindi "**10 - 14 - 20**" o il tempo impostato manualmente con il tasto funzione "**Minestra/soup**" e il sistema inizia il conto alla rovescia dei minuti.
- Al termine della fase di cottura si accende la spia di controllo "**Tenere in caldo/keep warm**", vengono emessi alcuni segnali sonori e sul display appare il simbolo "**b**"
- Spegnere la risottiera estraendo la spina dalla presa.

Conclusione

- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso o quando non è più in funzione.
- Estrarre prima la spina dalla presa e successivamente il cavo dall'apparecchio.
- Dopo ogni uso estrarre il serbatoio dell'acqua di condensa applicato sul retro, svuotarlo e pulirlo, poi reinserirlo.

Pulizia e cura

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia spegnere sempre l'apparecchio, estrarre la spina e lasciarlo raffreddare.
- Pulire la risottiera solo con un panno umido.
- Per pulire non utilizzare oggetti appuntiti, benzina, solventi, spazzole dure o altri strumenti abrasivi.
- Asciugare l'apparecchio con un panno morbido prima di riporlo o di utilizzarlo nuovamente.
- Lavare il recipiente rivestito con un detersivo per stoviglie delicato; non utilizzare pagliette o spazzole abrasive.
- Lavare a mano con un detersivo per stoviglie delicato anche il serbatoio dell'acqua di condensa, il bicchiere graduato e il cestello per il vapore.

Ricette e consigli

Congee:

Congee è un riso al latte particolarmente apprezzato in Asia, che si consuma prevalentemente a colazione. Si mangia da solo o insaporito da altri ingredienti, che possono avere un sapore forte o delicato. Bisogna provarlo. La ricetta di base è:

Ingredienti per 4 persone:

– acqua, in un rapporto di 1:8 (ca. 125 g di riso in 1,2 l di acqua)

– riso integrale o bianco

Preparazione: versare nella risottiera i due ingredienti, come descritto sopra, premere il tasto "**Risotto**"...fatto!

- A seconda delle esigenze o dei gusti, ognuno potrà aggiungere alla propria porzione uno o più degli ingredienti seguenti: spezie, verdure o erbe finemente tritate (erba cipollina, prezzemolo, porro), uova bollite, champignon, ecc. Basta lasciare spazio alla propria creatività!

Risotto:

Utilizzare al massimo 1 ½ bicchiere graduato di riso (ca. 190 g) e anche per eventuali contorni al massimo ca. 180/190 g. Se il riso al termine della fase di cottura risultasse ancora leggermente troppo "duro", lasciarlo riposare ancora un po' nella risottiera. Al termine della fase di cottura il risotto andrebbe servito subito e non mantenuto in caldo. Ecco la nostra ricetta per un piatto "classico"

Risotto alla Milanese:

Ingredienti: 1 ½ bicchiere graduato (ca. 190 g) di riso sciacquato

½ cipolla media

1 ½ - 2 EL cucchiai di olio di oliva

4 bicchieri graduati di liquido; di cui, a seconda dei gusti, da 1/2 a 1 bicchiere graduato di vino bianco secco e il resto di brodo di pollo

1 bustina (ca. 0,1 g) di zafferano in polvere

1 cucchiaio di burro

parmigiano grattugiato quanto basta

Preparazione: Riscaldare innanzitutto un po' di olio di oliva in una padella e aggiungervi la cipolla finemente tritata, facendola dorare. Togliere dalla padella e tenere da parte. Versare poi nella padella l'olio di oliva rimasto, riscaldare e soffriggere il riso sciacquato e perfettamente asciugato mescolando continuamente per ca. 1 minuto. Togliere il riso dalla padella e versarlo nel recipiente perfettamente adagiato nella risottiera. Aggiungere ora il liquido (vino e brodo di pollo) e mescolare bene. Dopo avere aggiunto la cipolla al riso, cospargere con lo zafferano in polvere. Chiudere il coperchio e premere il tasto "**Risotto**"; l'apparecchio si mette in funzione e il risotto inizia a cuocere.

- Al termine della fase di cottura premere il tasto Stop, aprire con cautela il coperchio (attenzione: può fuoriuscire vapore bollente!) e prelevare il risotto con un cucchiaio. Insaporire con sale, pepe, burro, versare in un piatto di portata e cospargere di parmigiano grattugiato. Fatto!

Cottura a vapore:

Anche i frutti di mare e il pesce possono essere cotti a vapore. Ecco alcuni consigli:

– Gamberetti: cuocere a vapore finché non assumono una colorazione rosea: ca. 10-12 minuti per ca. 300/350 g

– Filetti di pesce: ca. 12-15 minuti per ca. 300/350 g

In base a queste indicazioni, si possono provare altre qualità di pesce! Non dimenticare di aggiungere acqua in quantità sufficiente. (Vedi sopra alla voce "Cottura a vapore")

Dati tecnici

Tensione d'esercizio: 220 - 240V ~ 50Hz
Potenza assorbita: 700 Watt

L'apparecchio deve essere utilizzato solo per scopi domestici!
Non immergerlo nei liquidi!

Garanzia

Per questo apparecchio vale una garanzia pari a 2 anni a partire dalla data di acquisto. Vengono esclusi i danni che hanno origine da normale usura, uso diverso da quello previsto, trattamento inappropriato, comando errato, scarsa cura e pulizia, distruzione dolosa, incidenti o danni dovuti al trasporto ovvero interventi da parte di persone non autorizzate. Questo certificato di garanzia deve essere inviato insieme all'apparecchio non aperto.

La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovverosia la fattura.

KÜCHENPROFI GmbH & Co. KG
Solingen · Germany

Tel.: +49 (0) 212/6582-0
Fax: +49 (0) 212/6582-10

Internet: www.kuechenprofi.de

Zusätzliche Informationen zum Dampfgaren

Reiskocher 17 0900 00 00

Wenn Sie eine andere als die folgenden voreingestellten Zeiten benötigen, wählen Sie die nächst höhere Stufe als die, die Sie tatsächlich zum Garen der Lebensmittel benötigen.

10 min = Schnell / quick
14 min = Reis / rice
20 min = Risotto
40 - 95 min = Suppe / soup

Schalten Sie den Reiskocher manuell nach Ablauf der entsprechenden Garzeit durch drücken der Taste "Stop / cancel" aus.

Additional information for steam cooking

rice cooker 17 0900 00 00

If you need another time setting than the following preset time settings, select the next higher level witch you really need for steaming your food:

10 min = Schnell / quick
14 min = Reis / rice
20 min = Risotto
40 - 95 min = Suppe / soup

Press the "Stop / cancel" button after the expiration of cooking time to switch off the rice cooker manual.

Demander un complément d'informations sur la cuisson à vapeur

cuiseur à riz 17 0900 00 00

Si vous utilisez un autre que les heures précises, choisissez la plus proche de la phase que vous avez fait pour la cuisson des aliments ont exiges.

10 min = Schnell / quick
14 min = Reis / rice
20 min = Risotto
40 - 95 min = Suppe / soup

Mettez le riz manuellement aprËs la fin de la cuisson en appuyant sur la touche "Stop / cancel".

Informazioni supplementari per la vaporiera

cuociriso 17 0900 00 00

Se ha bisogno di un altro tempo pre selezionato di quelli che sono proposti, selezionare un grado ulteriore di quello che l¥alimento bisogna per la cottura.

10 min = Schnell / quick
14 min = Reis / rice
20 min = Risotto
40 - 95 min = Suppe / soup

Spegnere la risottiera manualmente dopo il decorso del tempo con il tasto "Stop/cancel".

KÜCHENPROFI GmbH & Co. KG
Solingen · Germany

www.kuechenprofi.de
Tel.: +49 (0) 212/6582-0